



AGUILA

AG420PRO

FR Mode d'emploi





Contenu

Informations



Informations additionnelles en relation avec la préparation de boissons ou le fonctionnement de la machine.



ATTENTION: veuillez lire ces instructions et consignes de sécurité avant de mettre la machine en marche.

Consignes de sécurité

A noter!

Veuillez lire ces instructions avant de démarrer la machine.

Veuillez lire ces instructions de sécurité attentivement avant la première utilisation de cette nouvelle machine à café. Conservez-les en un lieu sûr où vous pouvez les retrouver facilement si vous en avez besoin. *Nespresso*® décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.

Instructions de sécurité générales

- En cas d'urgence, éteignez la machine avec l'interrupteur principal. Débranchez la machine ou enlevez le fusible de la boîte à fusibles. Contactez votre partenaire SAV.
- Cette machine est réservée à un usage à l'intérieur.
- Les tuyaux de café, de lait et d'eau peuvent être brûlants. Evitez tout contact direct (risque de brûlure et d'ébouillantement)!
- Nettoyez la machine avant de la mettre hors service pendant un temps prolongé (jour férié, congé annuel). Enlevez et videz le bac à capsules, puis débranchez la machine du secteur. Enlevez et videz le thermos à lait. Nettoyez-le et rangez-le avec le couvercle ouvert. Laissez la porte du réfrigérateur ouverte pour faciliter la circulation de l'air.
- N'utilisez pas la machine si elle ne présente pas un état de fonctionnement parfait ou si elle semble être endommagée. Dans le cas où la machine fonctionne mal ou est endommagée, veuillez contacter votre partenaire SAV.
- Ne trempez jamais la machine, le câble ou la fiche dans un liquide.
- Faites seulement marcher la machine dans un environnement conforme aux règles de l'hygiène et ergonomique. L'utilisateur doit disposer de suffisamment d'espace, et le poste de travail doit être bien éclairé.
- Ne mettez pas les mains à l'intérieur du boîtier après le retrait du bac du fond.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser cette machine sans être surveillés par un adulte.
- Empêchez les enfants et d'autres personnes d'accéder à la machine pendant que vous effectuez des travaux. Une mauvaise concentration peut provoquer des accidents.

Positionnement de la machine

- L'installation, le déplacement ou le retrait de la machine sont réservés à un partenaire SAV autorisé et formé.
- Ne placez pas la machine dans un endroit chaud ou humide. La température ambiante doit se situer entre 16°C et 32°C.
- Ne placez jamais la machine sur une surface à haute température. Il est formellement interdit de mettre la machine à côté de flammes nues.
- Placez la machine sur une surface plane, horizontale, stable et résistante à la chaleur.
- N'installez pas la machine dans une zone où il serait possible d'utiliser un jet d'eau pour la nettoyer.
- Ne placez pas le câble à côté de pièces brûlantes de la machine. Protégez le câble des sources de chaleur et bords tranchants.
- Placez la machine et ses câbles d'alimentation hors de portée des enfants.
- Pour bénéficier d'une bonne circulation d'air, la machine ne doit pas être adossée contre un support. Maintenez par conséquent un espace libre d'au moins 50 mm devant les orifices d'aération.
- En cas de stockage temporaire: rangez la machine dans un environnement sec et sans poussières. La température ne doit jamais descendre en dessous de 0°C!
- Veuillez placer cette machine à 20 cm ou plus du corps de l'utilisateur ou d'une personne à proximité.

Installation / Transport / Désinstallation

- L'installation, le déplacement et le retrait de la machine sont réservés à des partenaires SAV Thermoplan autorisés et formés. Faites attention et conformez-vous aux prescriptions nationales en matière de manutention.
- Installez la machine uniquement avec les tuyaux et câbles de raccordement fournis. N'utilisez pas des câbles ou tuyaux existants. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages liés à une installation incorrecte. L'utilisation de connexions incorrectes rend la garantit nulle.
- Branchez exclusivement la connexion d'eau sur un système d'alimentation en eau potable.
- Respectez les exigences nationales pour les installations raccordées à un système d'alimentation en eau potable.
- Vérifiez régulièrement l'absence de fuites sur les raccords d'eau.
- Vérifiez la concordance de la tension secteur du pays d'utilisation avec les données de la plaque signalétique.
- La partie supérieure de la machine doit se trouver à au moins 1,5 m du sol.

Utilisation de la machine

Cette machine convient seulement à la production de boissons à base de café, de lait et d'eau chaude. Elle se prête à un usage commercial dans le domaine de la restauration. Veuillez par conséquent respecter les instructions suivantes:

- Cette machine accepte seulement des capsules *Nespresso*, exclusivement disponibles chez *Nespresso*® et ses distributeurs agréés.
- Le thermos à lait est réservé au stockage de lait froid. Ne versez aucun autre liquide dans le thermos à lait (par ex. sirop ou alcool). Veuillez noter que lors du versement du lait dans le thermos, le lait doit avoir une température inférieure à 5°C, car le thermos a été conçu pour maintenir le lait frais, et non pas pour baisser sa température.
- Effectuez tous les travaux de maintenance nécessaires décrits dans ces instructions à intervalles réguliers.

Nettoyage de la machine

Nettoyer la machine tous les jours est non seulement une obligation absolue, mais aussi une mesure d'hygiène indispensable qui garantit l'absence d'altération du goût des boissons et une plus longue durée de vie de la machine.

Veuillez vous référer au chapitre "Nettoyage quotidien" (page 20) pour des instructions complètes sur le bon nettoyage de la machine. Veuillez aussi respecter les instructions suivantes:

- Utilisez seulement les tablettes nettoyantes Lait Thermoplan pour le nettoyage automatique de l'équipement. N'utilisez aucun autre détergent ou agent de désinfection à cet effet.
- Evitez toute contamination bactérienne en cas de contact avec la machine à café, en particulier avec les tuyaux.
- Essorez avec soin les éponges et chiffons pour réduire au maximum leur humidité. S'ils sont trop humides, il y a un risque d'électrocution.
- Ne séchez pas les éléments en plastique dans un four micro-ondes.
- Ne nettoyez pas les éléments en plastique avec de l'alcool, de l'éthanol, du méthanol, des désinfectants ou des alcools méthylés. N'utilisez pas de détergents contenant des agents acides forts, comme l'acide acétique.
- Ne nettoyez pas la machine avec un jet d'eau.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

- L'exploitation de la machine est réservée à une équipe d'opérateurs formés.
- Toutes les opérations autres que celles mentionnées dans ce manuel sont réservées à des partenaires SAV Thermoplan autorisés et formés.
- Fermez toujours complètement le levier et ne le levez jamais pendant le fonctionnement. Ne mettez pas les doigts dans les fentes d'insertion de capsule. Risque de blessure!
- Si une capsule est bloquée dans la fente d'insertion, éteignez la machine avant d'effectuer des travaux.

  N'ouvrez pas le levier pendant la préparation. Pour arrêter la préparation, réappuyez sur le même bouton.
- N'utilisez jamais la machine sans grille d'égouttage.
- Veillez à ce que votre espace de travail soit propre et bien rangé. Des espaces de travail en désordre et mal éclairés peuvent provoquer des accidents.
- Videz le bac à capsules quand l'avertissement correspondant s'affiche. Rincez le bac avec une solution d'eau chaude, savonneuse, après l'avoir utilisé.
- Ce distributeur n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, dans la mesure où elles n'ont pas reçu de formation explicite par une personne responsable ou n'ont pas été instruites dans l'utilisation du distributeur pour assurer leur sécurité. Empêchez toujours les enfants d'avoir accès à cette machine.

Usage commercial

- Aguila AG420PRO est une machine (cafetière) à espresso.
- Cette machine est conçue pour être utilisée par des utilisateurs qualifiés ou formés, dans l'industrie légère, les fermes, ou pour un usage commercial par des personnes non initiées.

Maintenance par partenaire SAV

- Un message s'affiche sur l'écran de la machine à café lorsqu'une maintenance devient nécessaire. La maintenance de la machine doit être assurée au moins une fois par an ou après chaque tranche de 48 000 boissons par des partenaires Thermoplan autorisés et formés.
- L'ouverture de la machine est interdite à des personnes autres que les partenaires SAV Thermoplan autorisés et formés.

Mise au rebut

- La mise au rebut de la machine et de l'emballage doit être assurée par un partenaire SAV Thermoplan autorisé et formé. N'éliminez pas la machine ou ses composants vous-même.

Limitation de la responsabilité

- Thermoplan décline toute responsabilité pour des blessures ou accidents en cas de non-respect des instructions de ce manuel. En plus, la responsabilité du fabricant se limite à la machine. Thermoplan est responsable des défauts de la machine dans le cadre des dispositions de garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non conforme ou inappropriée de la machine.

Dispositions de garantie

- L'extension de garantie complète payante de Thermoplan dure cinq ans et inclut tous les coûts de maintenance ou pièces.

  Les dysfonctionnements dus à une utilisation incorrecte ou au branchement de connexions inadéquates ne sont pas couverts.
- La garantie fabricant Thermoplan s'applique à tous les composants ou sous-ensembles pour une période de 12 mois à partir de la date d'installation ou de 15 mois à partir de la livraison ex-usine en cas de présence de défauts de fabrication ou de construction. Les dysfonctionnements dus à une utilisation incorrecte ou au branchement de connexions inadéquates ne sont pas couverts.

  Les consommables et pièces d'usure ne sont pas couverts par une garantie. Le temps de travail n'est pas couvert par la garantie usine Thermoplan.

  Chaque demande de garantie doit être enregistrée par le partenaire SAV Thermoplan respectif au moyen d'un formulaire dûment rempli envoyé à Thermoplan.

  Thermoplan examine les demandes, leur attribue des numéros RMA et informe le revendeur concerné sur les pièces de rechange à retourner.
- Toutes les machines *Nespresso*® font l'objet de contrôles sévères. Des tests de fiabilité aléatoires sont réalisés dans les conditions d'utilisation. Ces examens peuvent signaler une utilisation antérieure de la machine.

Pictogrammes, mots d'avertissement et consignes de sécurité







Le triangle d'avertissement apparaît dans le mode d'emploi pour signaler un risque de dommage corporel ou matériel en cas de non respect des instructions.



Avertissement Electrocution



Avertissement Risque d'ébouillantement

Instruction: Lisez les instructions



Informations générales



Interdiction: Ne touchez pas



Interdiction: Ne touchez pas l'intérieur



Instruction: Portez des lunettes de protection



Instruction: Portez des gants

Partenaire SAV

Votre partenaire SAV est un représentant Thermoplan. Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez d'abord un représentant Nespresso.

Equipe de maintenance formée

L'équipe de maintenance formée est constituée d'employés formés et certifiés par Thermoplan, qui vendent et maintiennent les produits Thermoplan.

Equipe d'opérateurs formés

Le personnel instruit est formé et constitué de personnes instruites dans l'utilisation de la machine et formées à l'équipement (par la lecture du mode d'emploi), capables de faire fonctionner la machine et d'exécuter les opérations SAV décrites dans ce manuel.

Clients et enfants

Les clients et enfants ne sont pas considérés comme des personnes instruites et doivent toujours être tenus à l'écart de la machine.

Distributeurs

Les distributeurs sont des appareils pouvant distribuer des produits à base de café, de lait et d'eau chaude.



Sécurité électrique

Risque d'électrocution

- Les parties sous tension sont situées à l'intérieur du boîtier de la machine à café.
- N'ouvrez par conséquent jamais le boîtier. Seule une équipe de maintenance formée a le droit d'ouvrir la machine.
- Tenez le distributeur à l'abri de l'humidité.
- Ne versez jamais des liquides sur la partie supérieure de la machine.
- Arrêtez d'utiliser le distributeur si le câble ou le connecteur sont endommagés. Faites réparer ou remplacer les pièces défectueuses.

Maintenance

Risque de blessure: ne modifiez pas la machine

- Le fabricant décline toute responsabilité pour les conséquences de modifications internes et externes de la machine.
- N'ouvrez jamais la machine pour effectuer des modifications vous-même.
- Faites réparer le distributeur seulement par une équipe de maintenance formée utilisant des pièces de rechange d'origine. C'est une précaution de sécurité.

Hygiène

Risque de maladie à cause de produits alimentaires mauvais / contaminés

- Consommez impérativement les produits alimentaires avant la date d'expiration.
- Mettez les produits alimentaires en un lieu sûr.
- Nettoyez la machine périodiquement et selon le mode d'emploi pour éviter des risques d'hygiène.
- Utilisez seulement des accessoires de nettoyage Thermoplan!
- Utilisez seulement du lait traité (par ex. pasteurisé ou upérisé à haute température).
- Quand vous versez le lait dans le thermos, respectez les règles d'hygiène pour empêcher du lait contaminé de pénétrer dans le système.
- Versez seulement le lait refroidi (en dessous de 5°C) dans le thermos.
- Une fois le lait ouvert, utilisez-le en l'espace de 24 heures pour exclure des risques de santé.

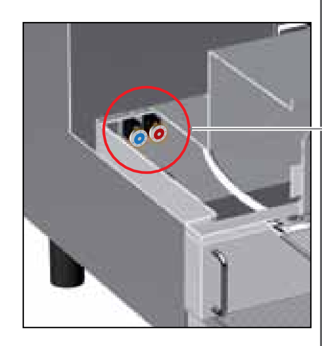


Risques

Risque d'ébouillantement avec les tuyaux

- Ne travaillez pas en dessous des distributeurs de boissons.
- Un contact avec du café, du lait et de l'eau chaude peut entraîner l'ébouillantement.
- Ne touchez aucun distributeur avant ou après la distribution d'une boisson.
- N'ouvrez pas le levier pendant la distribution d'un produit ou pendant le nettoyage de la machine.
- Videz le bac d'égouttage avec précaution. L'eau peut devenir très chaude.

Vue d'ensemble de la machine



chaud

froid

1 Fentes d'insertion de capsule
2 Chauffe-tasse
3 Levier
4 Régulateur de mousse de lait
5 Bouton d'économie d'énergie
6 Sortie eau chaude
7 Sortie café
8 Grille d'égouttage
9 Grille d'égouttage pour petites tasses
10 Bacs à capsules usagées
11 Interrupteur principal (derière le pied)
12 Sortie eau chaude
13 Antenne à technologie M2M pour services à valeur ajoutée.
Veuillez lire aussi la page 28.

Vue d'ensemble du réfrigérateur

1
2
3
4
5 l max.

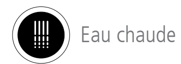
1 Touche de nettoyage
2 Tuyau d'aspiration de lait
3 Couvercle du thermos à lait
4 Thermos à lait



Remplissez toujours de lait froid (en dessous de 5°C)

Vue d'ensemble du fonctionnement



 Eau chaude

 Ristretto

 Espresso

 Lungo



Sélection de boissons

Pour voir le nom du produit sur l'écran, veuillez presser le bouton pendant 5 s. Pour quitter le programme, attendez 10 s sans presser de bouton.

Affichage

Nettoyage du système

Rinçage du système

Eau chaude

Préparation du café

Sorties café / eau chaude

< Prêt

Prêt

NESPRESSO

Lait & mousse de lait

Recette de café à base de lait

Préparation du café

Sorties café / lait

 Mousse de lait chaude

 Lait chaud

 Mousse de lait froide

 Lait froid

 Espresso Macchiato

 Cappuccino

 Latte Macchiato

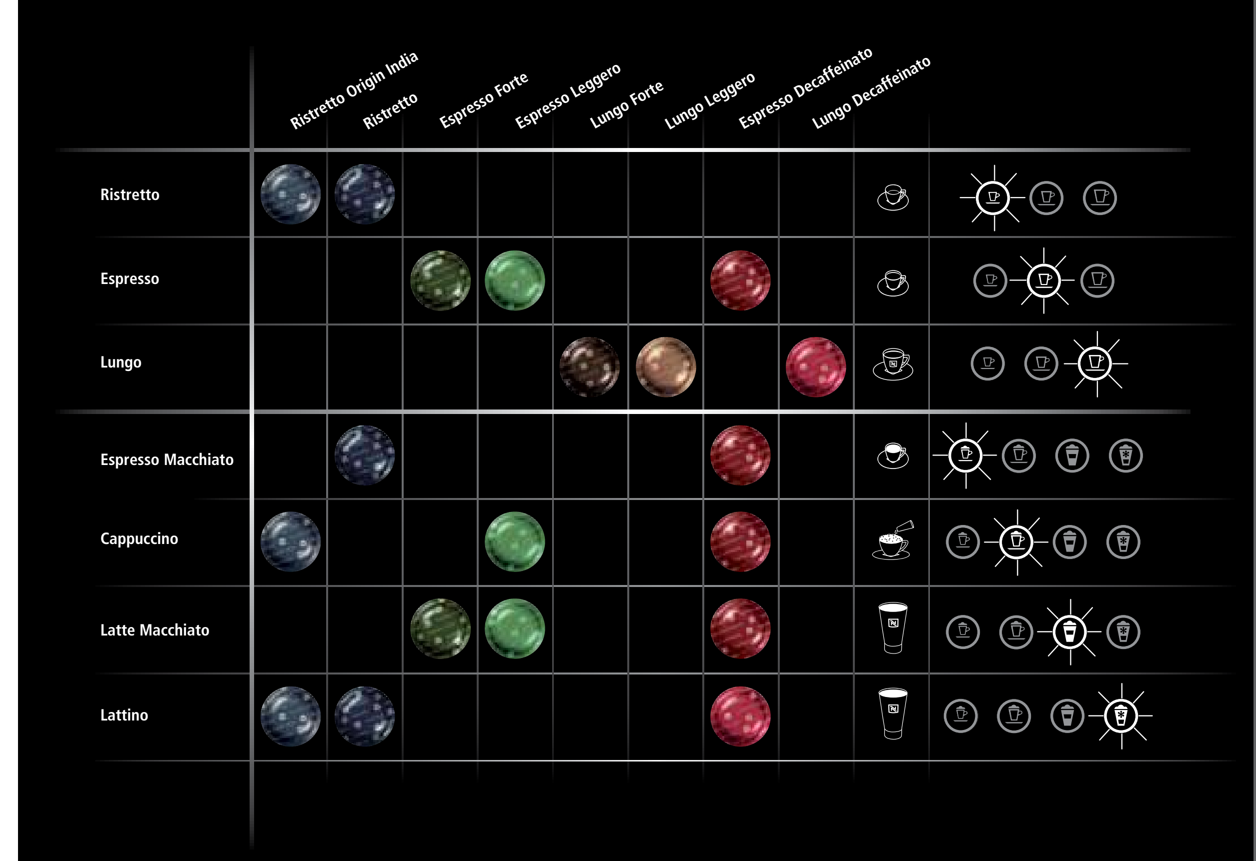
 Lattino

 Ristretto

 Espresso

 Lungo

Recommandation
Nespresso Grand Cru



Première utilisation





Ouvrez le robinet d'alimen-tation en eau.



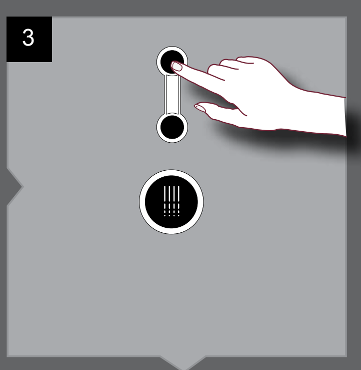
L'interrupteur principal est situé sous la machine.



Fermez les quatre leviers.



Ne mettez pas les doigts dans les fentes d'insertion de capsule pendant la fermeture des leviers.

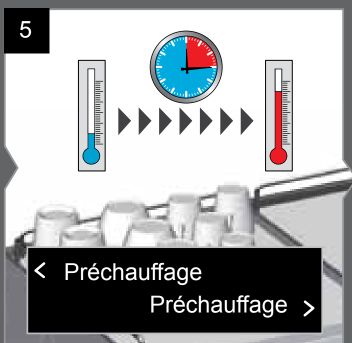


Pressez n'importe quel bouton.

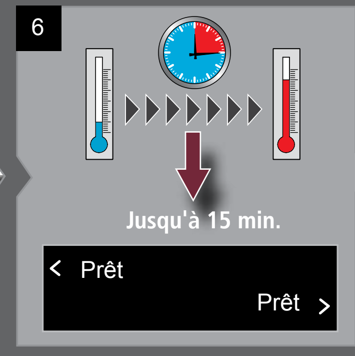


La machine exécute un rinçage à froid.

Pendant le rinçage, le niveau de bruit augmente.



La machine se met en température. Tous les boutons émettent une lumière blanche clignotante.



Après le préchauffage, tous les boutons émettent une lumière blanche continue.



Ouvrez les quatre leviers.



Nettoyez bien le thermos à lait et le couvercle avec un détergent ménager du commerce.

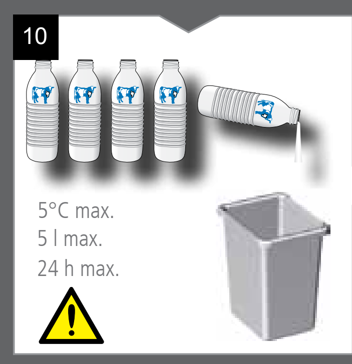


Essuyez le tuyau d'aspiration de lait.



N'utilisez pas de lait non pasteurisé! Utilisez seulement du lait traité (par ex. pasteurisé ou upérisé à haute température).

Quand vous versez le lait dans le thermos, respectez les règles d'hygiène pour empêcher du lait contaminé de pénétrer dans le système.



Changez le lait toutes les 24 h. Utilisation optionnelle de la brique de lait sans thermos.

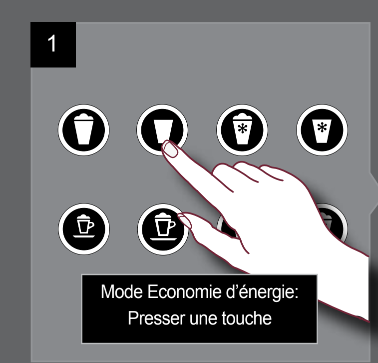


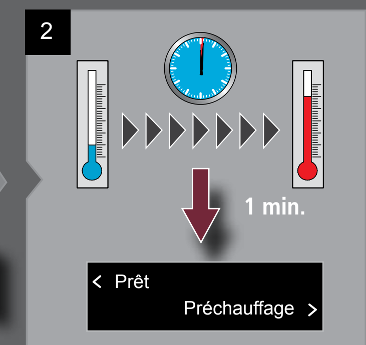
Insérez le tuyau d'aspiration de lait à travers le couvercle dans le thermos à lait.

Mode économie d'énergie

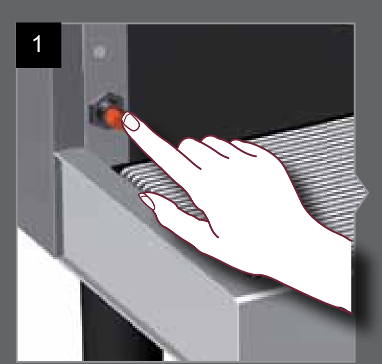
La machine se met en mode Economie d'énergie au bout de 30 min de non-utilisation. Tous les boutons apparaissent avec un éclairage blanc atténué.

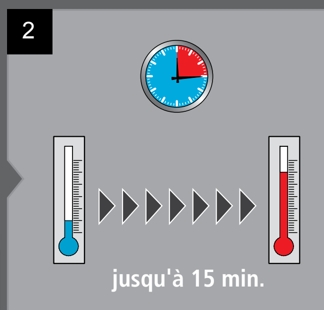
Appuyez sur n'importe quel bouton pour réactiver la machine.

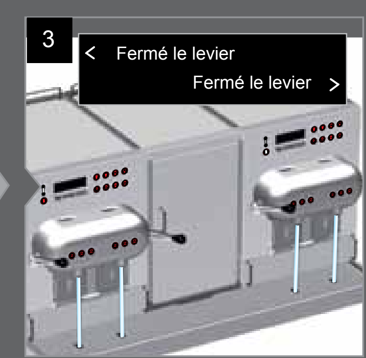




Mode économie d'énergie maximale







Après deux heures de non-utilisation, la machine se règle dans le mode Economie d'énergie maximale. Appuyez sur le bouton d'économie d'énergie pour la redémarrer.

Le mode "Economie d'énergie maximale" peut être activé par pression du bouton pendant 3 s.

La machine peut exiger un rinçage à froid. Voir le chapitre Première utilisation à la page 11.

Fermez si nécessaire tous les leviers.

Préparation du café

 Ristretto

 Espresso

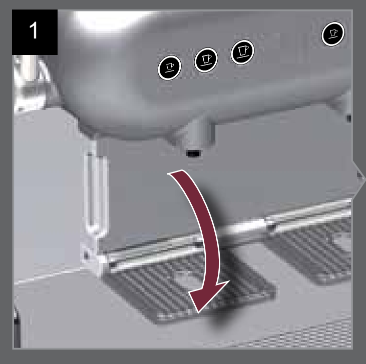
 Lungo



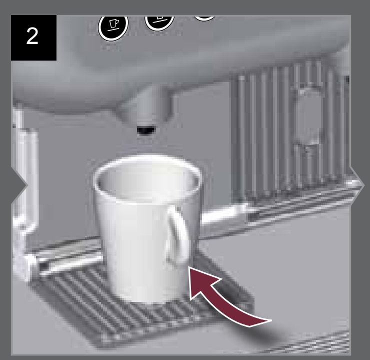
Pour tous les produits café, lait et thé:

Une nouvelle pression du bouton Produit respectif arrête la préparation.

Pour ajouter du café à votre boisson, appuyez sur le bouton Produit en l'espace de 1 min à la fin de la préparation de la boisson. Réappuyez sur le bouton.

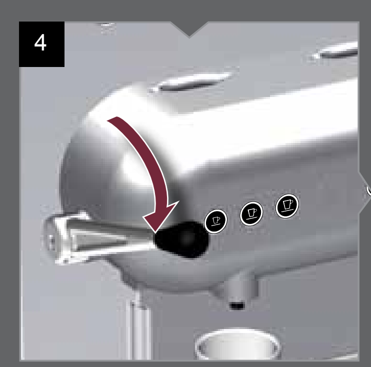


Abaissez la grille d'égouttage pour les petites tasses.

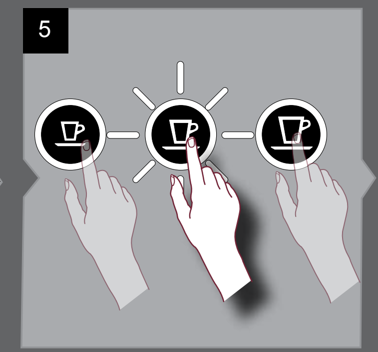


3

Choisissez le café *Nespresso* Grand Cru préféré.



Abaissez le levier à la position la plus basse.



Choisissez la taille de la tasse.

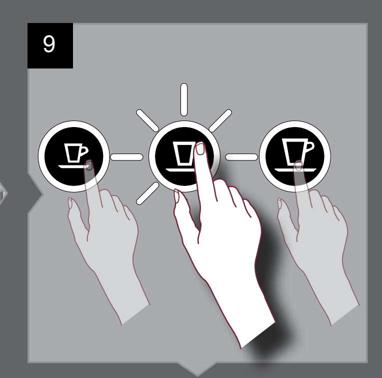
 Voir les recommandations *Nespresso* Grand Cru à la page 10.



Le nom du produit s'affiche pendant la préparation.







Voir aussi les informations à la page 14.



La montée du levier permet d'éjecter la capsule usagée.



12

< Prêt
Prêt >

La machine est prête pour la boisson suivante.

Recettes de café à base de lait



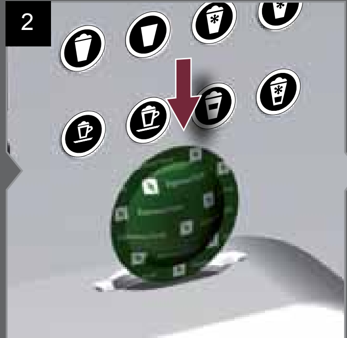
Espresso Macchiato

Cappuccino

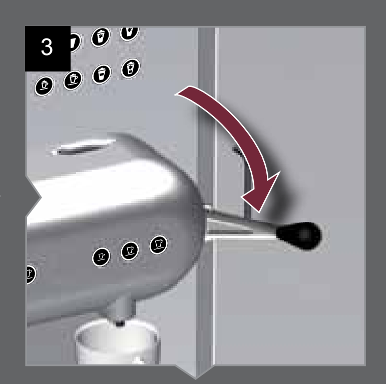
Latte Macchiato

Lattino

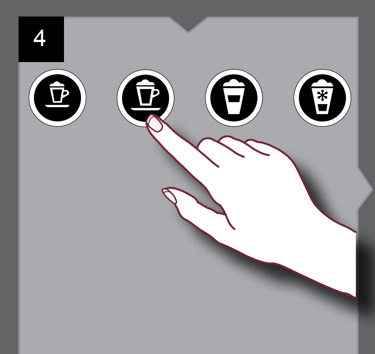




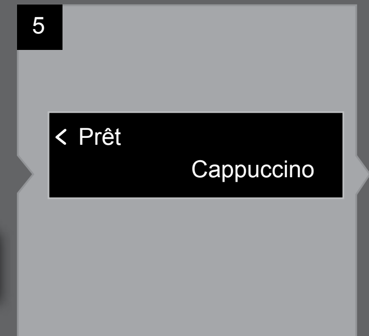
Choisissez le café *Nespresso* Grand Cru préféré.



Mettez le levier à la position la plus basse.



Choisissez la recette de café souhaitée.





Préparation du café.

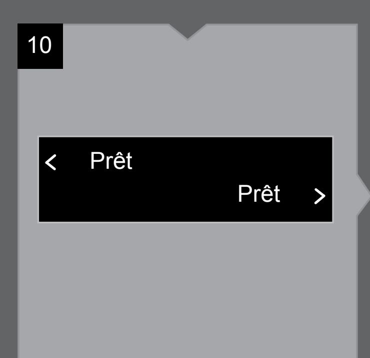


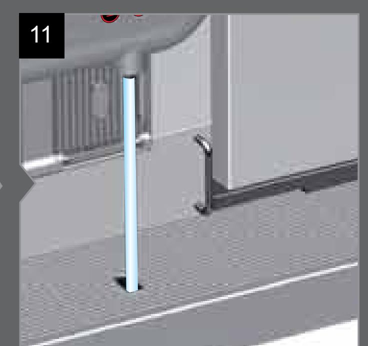
Préparation de mousse de lait selon le produit choisi.



La montée du levier permet d'éjecter la capsule usagée.







Un rinçage automatique de 10 s du circuit lait commence 5 min. après la dernière préparation de boisson à lait.


Attention!
Risque d'ébouillantement!

Préparation de lait

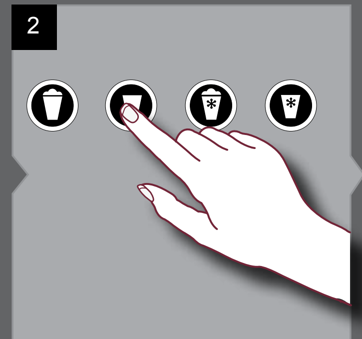
 Mousse de lait chaude

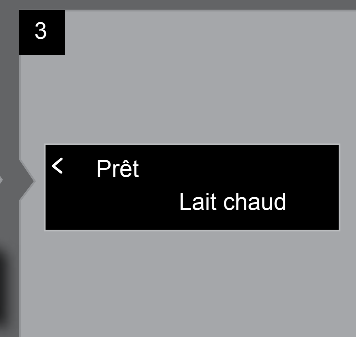
 Lait chaud

 Mousse de lait froide

 Lait froid

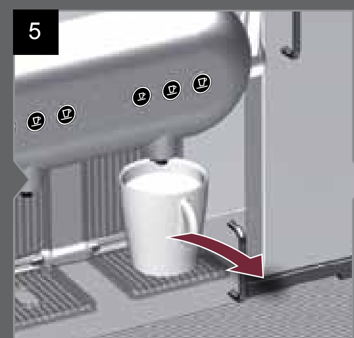


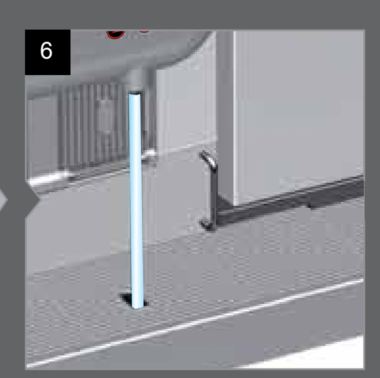




Choisissez le produit lait.





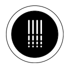


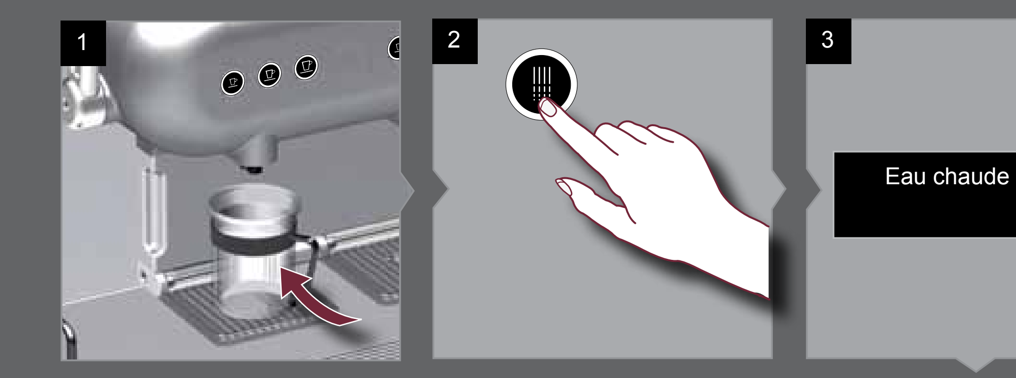
Un rinçage automatique de 10 s du circuit lait commence 5 min. après la dernière préparation de boisson à lait.

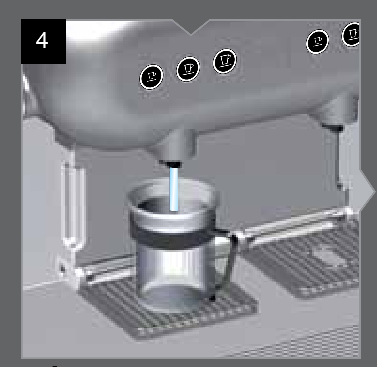


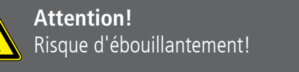
Attention!
Risque d'ébouillantement!

Préparation d'eau chaude

 Eau chaude

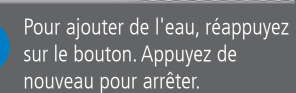




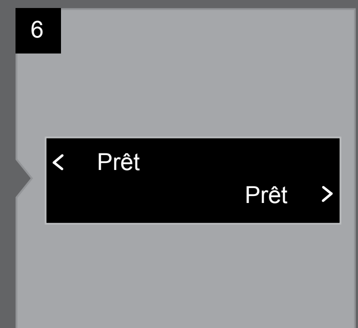


Attention!
Risque d'ébouillantement!





Pour ajouter de l'eau, réappuyez sur le bouton. Appuyez de nouveau pour arrêter.



Nettoyage quotidien

Nettoyer la machine tous les jours est non seulement une obligation absolue, mais aussi une mesure d'hygiène indispensable qui garantit l'absence d'altération du goût des boissons et une plus longue durée de vie de la machine.

Nettoyage extérieur

Pensez à examiner régulièrement et, si nécessaire, à nettoyer l'extérieur de la machine.

Utilisez un chiffon humide ou une éponge imbibée de solution savonneuse. Essorez avec soin les éponges et chiffons pour réduire au maximum leur humidité. S'ils sont trop humides, il y a un risque d'électrocution.

Utilisez seulement des détergents, pas de chiffons abrasifs.

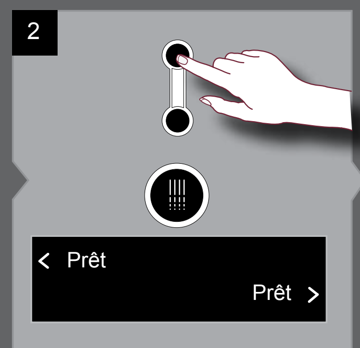
Faites particulièrement attention aux pièces de distribution du produit. Nettoyez l'écran et le clavier avec un soin particulier.

Nettoyage intérieur

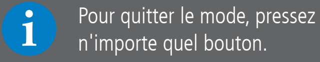
Suivez attentivement ces instructions pour exécuter le processus de nettoyage automatique.



Videz les deux bacs à capsules tous les jours ou quand l'écran affiche cette demande.
(env. 130 capsules par bac)



Pressez le bouton de nettoyage.



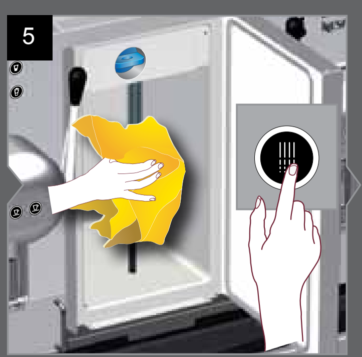
Pour quitter le mode, pressez n'importe quel bouton.



Réappuyez longuement sur le bouton de nettoyage.



Presser une touche.



Essuyez le tuyau d'aspiration de lait. Pressez n'importe quel bouton ensuite.



Rincez le thermos à lait avec de l'eau fraîche. Presser une touche.

Nettoyage quotidien



Lavez-vous les mains après l'utilisation des tablettes nettoyantes!

Utilisez seulement les tablettes nettoyantes Lait Thermoplan pour le nettoyage automatique de l'équipement.

N'utilisez aucun autre détergent ou agent de désinfection à cet effet.







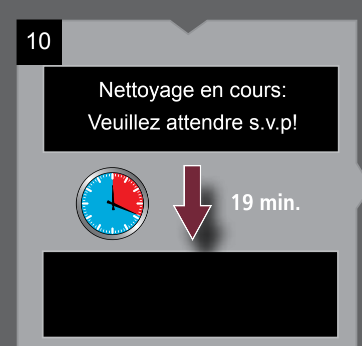
Le bac doit être vide. Pressez n'importe quel bouton ensuite.



Enlevez la clé de nettoyage et insérez deux tablettes nettoyantes.



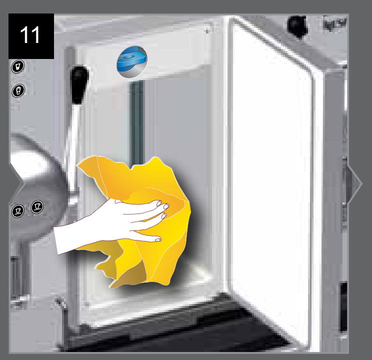
Une fois la clé insérée, le nettoyage démarre automatiquement.



Après le processus de nettoyage, la machine se met en mode Economie d'énergie maximale.

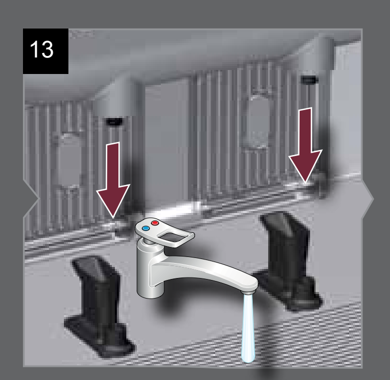


Le processus de nettoyage dure env. 19 min. Pendant ce cycle, tous les boutons émettent une lumière rouge continue.



Après le nettoyage, videz l'eau restante et nettoyez bien le tuyau d'aspiration ainsi que le thermos à lait avec de l'eau potable.

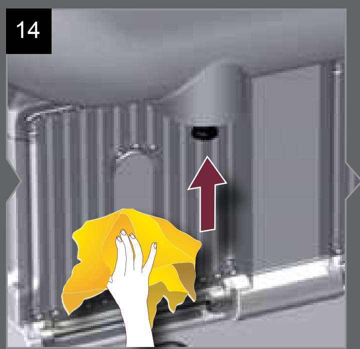




Abaissez les sorties café et nettoyez-les.



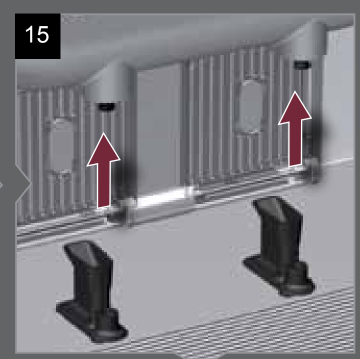
Attention!
Risque d'ébouillantement!



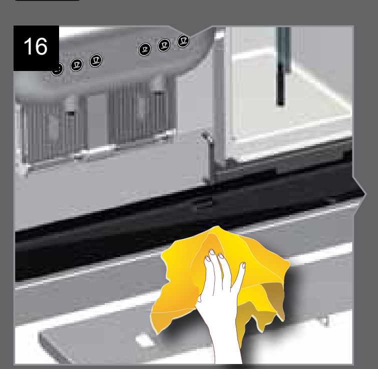
Nettoyez les sorties lait avec un chiffon.



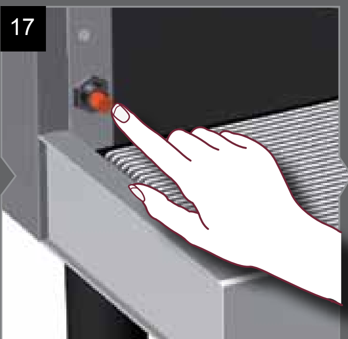
Attention!
Risque d'ébouillantement!



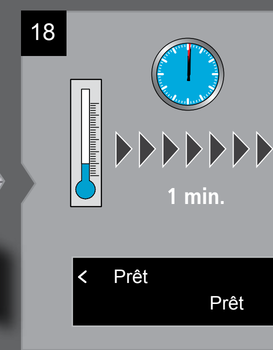
Insérez les sorties café.

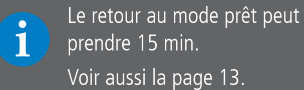


Nettoyez toute la surface extérieure de la machine.



Après le processus de nettoyage, la machine se met en mode Economie d'énergie. Pour redémarrer la machine, appuyez sur le bouton Economie d'énergie.





Le retour au mode prêt peut prendre 15 min.

Voir aussi la page 13.

Paramètres "mousse de lait"

1 Lait non pasteurisé

2 Lait pasteurisé

3 Lait upérisé à haute température (UHT)



N'utilisez pas de lait non pasteurisé! Utilisez seulement du lait traité (par ex. pasteurisé ou upérisé à haute température).

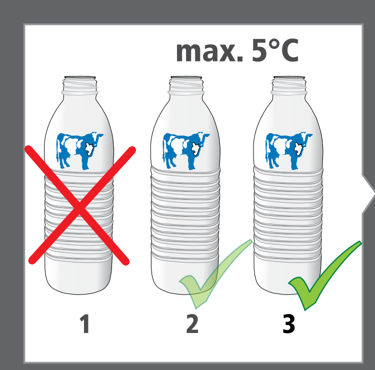
Quand vous versez le lait dans le thermos, respectez les règles d'hygiène pour empêcher du lait contaminé de pénétrer dans le système.

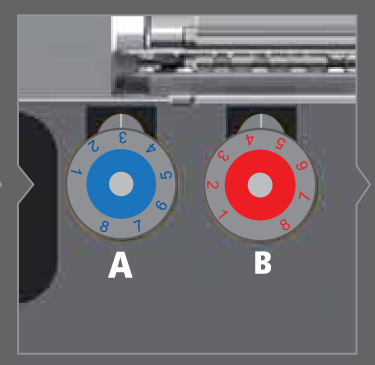


La température idéale pour faire mousser du lait est 5°C (si la température est supérieure à 8°C, la qualité de la mousse diminue nettement).

La variété de lait a une influence sur la qualité de la mousse. En passant du lait pasteurisé au lait UHT, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster le paramètres de mousse de lait.

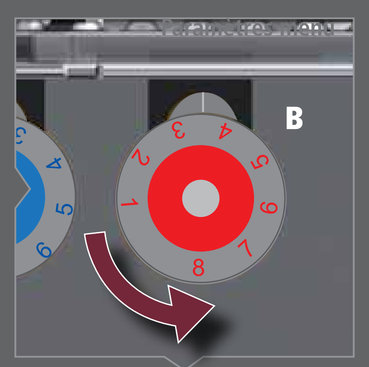
Le lait UHT est celui qui convient le mieux à la formation de mousse. Le lait pasteurisé est un peu plus difficile à faire mousser.





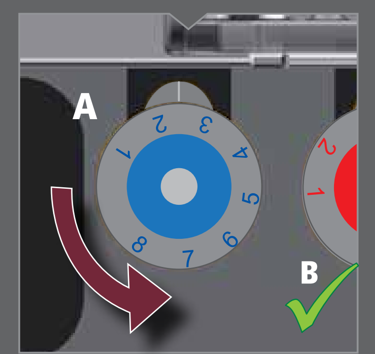

A Régulateur de mousse de lait froide.


B Régulateur de mousse de lait chaude.



Tournez l'unité de réglage (B) à droite jusqu'à ce que des bulles d'air soient visibles. Puis tournez lentement l'unité dans l'autre sens.

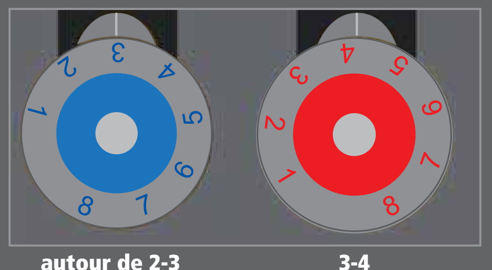

Le système réagit lentement.



Répétez la procédure avec l'unité de réglage de mousse de lait froide située à gauche (A).


Ne modifiez pas le réglage du bouton droit (B).
Le système réagit lentement.

Réglage usine



autour de 2-3 **3-4**

Paramètres langue

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU D'UTILISATEUR
CONFIG. GÉNÉRALE

Sélectionnez le menu "Langue"

Entrée

CONFIG. GÉNÉRALE
Langue Français

Sélectionnez le menu "Langue"

Entrée

Quitter le menu

Statistiques

Appuyez sur le bouton de rinçage pendant 3 s.

MENU D'UTILISATEUR
CONFIG. GÉNÉRALE

Sélectionnez le menu "Statistique"

Entrée

STATISTIQUE
Compteur usager

Sélectionnez "Compteur de produit utilisateur"

Entrée

Compteur usager
< choissisez un produit >

ESPRESSO
← 4 2 →

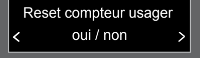


Le deuxième écran montre les statistiques des quatre sorties.



Réinitialiser le compteur utilisateur

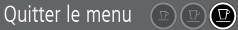
Reset compteur usager
< oui / non >



Sélectionnez oui ou non

Entrée.

Quitter le menu



Haut	Prochain menu / Augmenter valeur (bouton de nettoyage)	1
En bas	Menu précédent / Réduire valeur (bouton de rinçage)	2
Par défaut	Charger valeur par défaut / (bouton Ristretto)	3
Entrée	Editer / Confirmer (bouton Espresso)	4
Echap	Quitter le menu / Annuler (bouton Lungo)	5



Alarmes

Description	Message affiché	Etat LED	Remarques
Changez le filtre à eau	Changer filtre à eau Prêt > En alternance		Appelez immédiatement le représentant *Nespresso*.
Service nécessaire	Service nécessaire Prêt > En alternance		Appelez immédiatement le représentant *Nespresso*.
Thermos à lait vide	< Prêt Remplir lait En alternance		Les produits à base de lait sont verrouillés. Remplissez le thermos à lait (réfrigérateur).
Niveau de lait bas	< Prêt Niveau lait bas En alternance		Alarme concernant le bas niveau de lait. Versez du lait dans le thermos.
Mode de rinçage automatique (5 min. de délai)	Rinçage en cours Veuillez attendre s.v.p!		Le rinçage automatique du circuit lait interne commence 5 min. après la dernière préparation à base de lait. Les messages "Rinçage en cours" et "Attendre SVP" s'affichent sur l'écran et la LED commence à clignoter 10 s avant le début du rinçage.

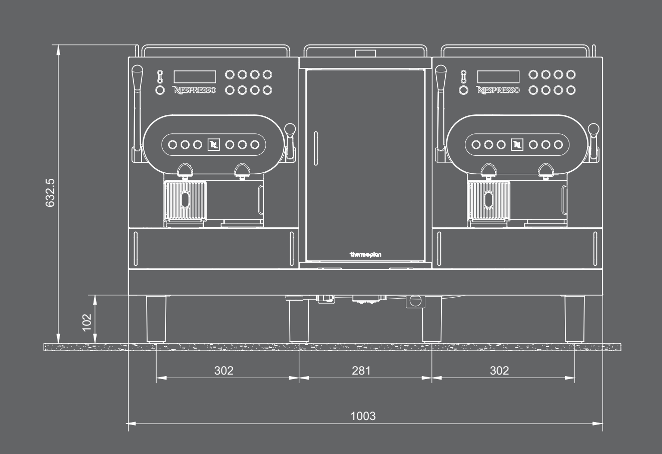


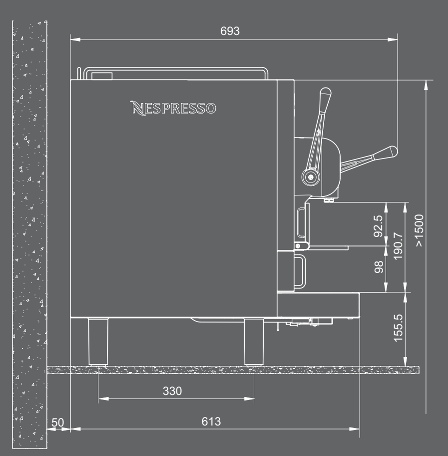
Que faire quand un message exigeant l'intervention du Service Technique apparaît?

Veuillez appeler le représentant *Nespresso* local.

Description	Message affiché	Etat LED	Remarques
Nettoyage nécessaire dans xy min.	< Prêt Nettoyage nécessaire dans En alternance		Quand la minuterie arrive au bout, la machine se bloque jusqu'au nettoyage. Seuls les produits à base de lait sont verrouillés. La minuterie commence 2 h avant le verrouillage de la préparation de lait.
Produits lait non disponibles.	< Prêt Nettoyage nécessaire! En alternance		Produits lait non disponibles. Démarrez le nettoyage selon la description à la page 20.
Nettoyage du circuit lait	Poussez le bouton 'nettoyage' 3s pour démarrer le nett.		Pour démarrer le nettoyage, voir la page 20. Pour quitter le menu, pressez n'importe quel bouton produit.
Mode de nettoyage du circuit lait	Nettoyage en cours: Veuillez attendre s.v.p!		L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Si la machine est éteinte pendant le nettoyage, elle affiche une demande de nettoyage à la remise sous tension!
Temp. lait trop haute	< Prêt Temp. du lait trop haut En alternance		Les produits à base de lait sont verrouillés. Remplacez le lait par du lait froid (en dessous de 8°C).

Description	Message affiché	Etat LED	Remarques
Préparation trop longue	Préparation trop longue < Relever le levier En alternance		Ouvrez le levier et essayez une capsule neuve. Si le message apparaît de façon répétée, contrô-lez l'arrivée d'eau de l'installation.
Préparation trop courte	Préparation trop courte < Relever le levier En alternance		Ouvrez le levier et essayez une capsule neuve. Message apparaissant s'il n'y a pas de capsule.Si le message apparaît de façon répétée, appelez le représentant *Nespresso*.
Préchauffage NTC 1	Préchauffage Prêt > En alternance		Clignotement lent pendant le chauffage - Appelez le représentant *Nespresso* si le message s'affiche pendant plus de 30 min.
Mode économie d'énergie	Mode Economie d'énergie: Presser une touche		Température de chauffe-eau réduite. La machine sera prête en l'espace de 1 min après la pression de n'importe quel bouton.
Mode économie d'énergie maximale			**Réactivation:** Pour réactiver la machine, pressez le bouton Economie d'énergie. Pour plus d'informations, voir la page 15.





Alimentation:	220-240 V / 50/60 Hz / 2850-3150 W 380-415 V / 50/60 Hz / 8600-9400 W
Dimensions:	1003 x 693 x 632 mm (L /P /H)
Poids:	100 kg (à vide) 120 kg (en marche)
Hauteur de sortie standard:	190 mm
Hauteur de sortie grille d'égouttage:	90 mm
Raccord d'alimentation en eau mâle:	G3/8"
Pression d'alimentation en eau:	2-4 bars / 30-60 psi
Emission sonore:	<70 dB



Capacité/h suivant l'alimentation électrique

Espressos	240
Ristrettos	240
Lungos	200
Boissons à base de lait	150
Eau chaude	160

Chlore:	Sans
SDT:	70 à 200 ppm
Dureté totale:	5-8 °dH (8-14°fH)
	pH 6.8 à 7.4
Alcalinité:	moins de 100 ppm
Fer:	moins de 0.25 ppm





Cette machine à café intègre la technologie M2M (machine à machine) qui peut être activée avec votre accord. Grâce à une carte SIM déjà intégrée dans la machine, une telle connexion réseau offre de nouveaux services (régis par d'autres dispositions) aux clients et améliorent le processus SAV par une transmission automatique des pannes / du diagnostic à notre Centre de Service Clients (suivant les exigences et spécificités du pays).



Pour voir la plaque signalétique, il faut retirer le bac à capsules.

La plaque signalétique est placée en dessous du bac à capsules gauche sur la plaque de base.

La plaque signalétique contient les détails suivants:

Type de machine:	Machine à café automatique
Modèle:	AGUILA
Type:	AG420PRO
Tension:	suivant la plaque signalétique
Alimentation:	suivant la plaque signalétique
Eau de réseau:	0.2-0.4 MPa (2-4 bar)
Chauffe-eau hydr. :	1.46 MPa (14.6 bar)
Classe:	6 (N)
Réfrigérant:	134a
Charge:	55 g
Numéro de série:	suivant la plaque signalétique
Date de fabrication:	suivant la plaque signalétique

Fabricant

Thermoplan AG
Roehrlistrasse 22
CH - 6353 Weggis

Traduction du mode d’emploi original

Déclaration UE de conformité

Nous, **Thermoplan AG, Roehrlistrasse 22, CH-6353 Weggis, Suisse,**

déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

Produit **Machine à café automatique**
Modèle **AGUILA**
Type **AG420PRO**

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes et de la CEI:

EN 50366:2006
EN 55014-1:2009
EN 55014-2:2008
EN 60335-1:2010
EN 60335-2-15:2008
EN 60335-2-75:2010
EN 60335-2-89:2010
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005
EN 61000-3-2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-6-1:2007
EN 61000-6-3:2011
EN 62233:2008
ETSI EN 301 489-1:2008 (V1.8.1)
ETSI EN 301 489-7:2005 (V1.3.1)
EN 301511 (V9.0.2)

suivant les dispositions des directives

2011/65/EU (RoHS)
1999/5/EC (RTTED)
2004/108/EC (EMC)
2006/42/EC (MD)

Ce produit satisfait aux exigences essentielles de sécurité de la directive sur le matériel électrique à basse tension

2006/95/EC

CH-6353 Weggis, 19.09.2011
Adrian Steiner, CEO

Responsable de la documentation technique:

Andreas Zimmermann



Français 120.621-B

